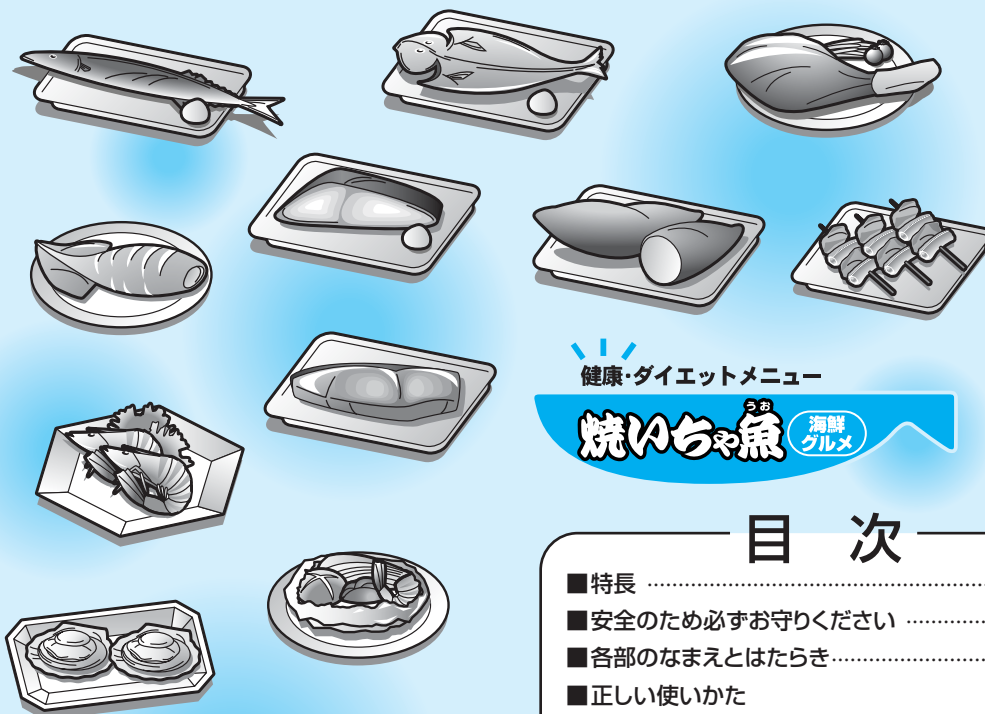
取扱説明書

日立リビングサプライ

保証書付 保証書はこの取扱説明書の裏表紙についていますので、お買い上げの販売店の記入をお受けください。

家庭用グルメロースター

HGR-B1形

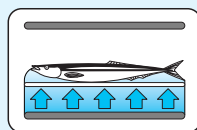
このたびは、グルメロースターをお求めいただき、まことにありがとうございました。
この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。
なお、お読みになった後は、大切に保存し、必要なときお読みください。

健康・ダイエットメニュー
焼いちゃ魚(うお) 海鮮グルメ

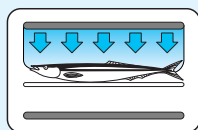
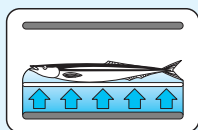
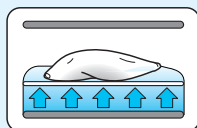
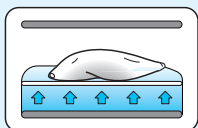
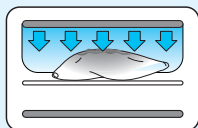
目　次

Hitachi Living Systemsは
日立リビングサプライの英文社名です。

特長

おいしさ多彩、おいしさ追求
マイコン両面オート焼き
マイコンがメニューにあった火加減をコントロール

丸焼き **切り身** **ひもの** の焼きかた

下火でしっかり　上火できれいに　下火で仕上げ

グルメ

1.焼きとり　5.冷凍グラタン
2.とりもも　6.冷凍焼きおにぎり
3.焼きなす　7.もち
4.冷凍ピザ　8.焼きいも

下火であたため　下火でじっくり　上火で仕上げ

例：焼きいもの焼きかた

においや煙を分解する
脱臭触媒・吸煙ファン・脱臭キーつき
脱臭キーの使いかた➡12ページ参照

お手入れ簡単
庫内抗菌ブラックコート

- 水を使わず焼ける**水いらず焼き**
- さんまが丸ごと4尾まで焼ける**ビッグな庫内**
- 焼き具合が調節できる**焼き加減調節**
- **手動調理タイマーつき**
- 立ち上がりの速い**高温細径ヒーター**

安全のため

絵表示について
この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例

この記号は注意（危険・警告を含む）を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。

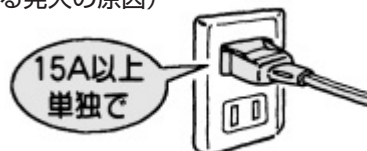
この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。

この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

必ずお守りください

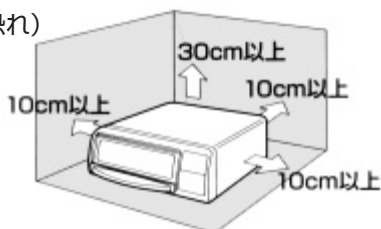
⚠警告

子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない。
（やけど・感電・けがの原因）

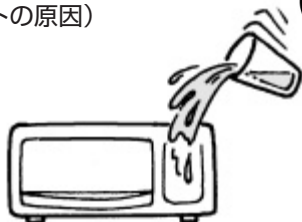
定格15A（アンペア）以上・交流100V（ボルト）のコンセントを単独で使用する。
（他の器具と併用すると、分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因）

改造は絶対にしない。
サービスマン以外の人は、分解したり修理しない。
（やけど・感電・けがの原因）

差込プラグは根元まで確実に差し込む。
（感電・発熱の原因）

※傷んだ差込プラグ、ゆるんだコンセントは使わないでください。

壁との間をあける。
カーテンなど可燃物の近くで使用しない。
（発火の恐れ）

※周囲の壁から10㎝、上30cm以上離し、側面の通気口をふさがないでください。排気口に可燃物を近づけないでください。

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものを載せたり、はさみ込んだりしない。
（電源コードが破損し感電、火災の原因）

水をつけたり、水をかけたりしない。
（感電・ショートの原因）

ぬれた手で差込プラグの抜き差しはしない。
（感電の原因）

傷んだ電源コードや差込プラグ、ゆるんだコンセントを使用しない。
（感電・ショート・発火の原因）

差込プラグの刃および刃の取り付け面のほこりをよくふく。
（火災の原因）

安全のため必ずお守りください

⚠注意

使用中や使用後しばらくは金属部分にふれない。（高温によるやけどの原因）
※ドアガラス・受皿・焼網・ヒーターにも触れないようにしてください。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない。
（落下によるけがや火災の原因）

使用中は本体から離れない。
（火災の恐れ）
※そばを離れるときは、必ず電源を切ってください。

差込プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く。
（感電・ショート・発火の原因）

必要以上に加熱しない。
（過熱による発火の原因）
※手動のときは、調理例と加熱時間の目安（10ページ）を参照して時間をセットしてください。

本体の上に物を置かない。
（変形・火災の原因）

必ずトレーと焼網をセットして使用する。
（火災の原因）
※下ヒーターの上で直接焼かないでください。

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
（絶縁劣化による感電・漏電の原因）

本体の掃除は、必ず差込プラグを抜き本体が冷めてから行う。
（やけど・感電の恐れ）

使用後、必ずお手入れをする。
（調理くずや脂分による発火の原因）

食品が燃え出したときは
1.トレーを引き出さない。（勢いよく燃える恐れあり）
2. とりけし キーを押し、運転を止めてから、差込プラグを抜く。
3.本体から燃えやすいものは遠ざけ、鎮火するまで待つ。鎮火しない場合は、そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼する。
※水をかけない。（ガラスが割れます。）

使用上のお願い

- 続けて使うときは、毎回たまった脂を洗い流す。
たまったまま使うと、多量の煙が出たり、脂が発火したり、脂が庫内の底面にもれることがあります。
- 本体が熱いうちは、持ち運ばない。
やけどをすることがあります。持ち運びは必ず本体が冷めてからおこなってください。
- トレーが汚れたままで加熱しない。
脂が発火することがあります。
- 本体やトレーを落とさない。
けがや故障の原因になります。
- トレーは確実に閉める。
魚や食品が発火したときは前面から炎が出ます。
- 業務用として使わない
- 焼きとり・もも肉以外の肉は焼かない。
- オート調理以外のものを焼くときは調理物から目を離さない。

各部のなまえとはたらき

本 体

触媒
煙やにおいを分解して軽減します。

触媒ヒーター

排気口

通気口

本体

上ヒーター

庫内
（抗菌ブラックコート処理）

下ヒーター

焼網

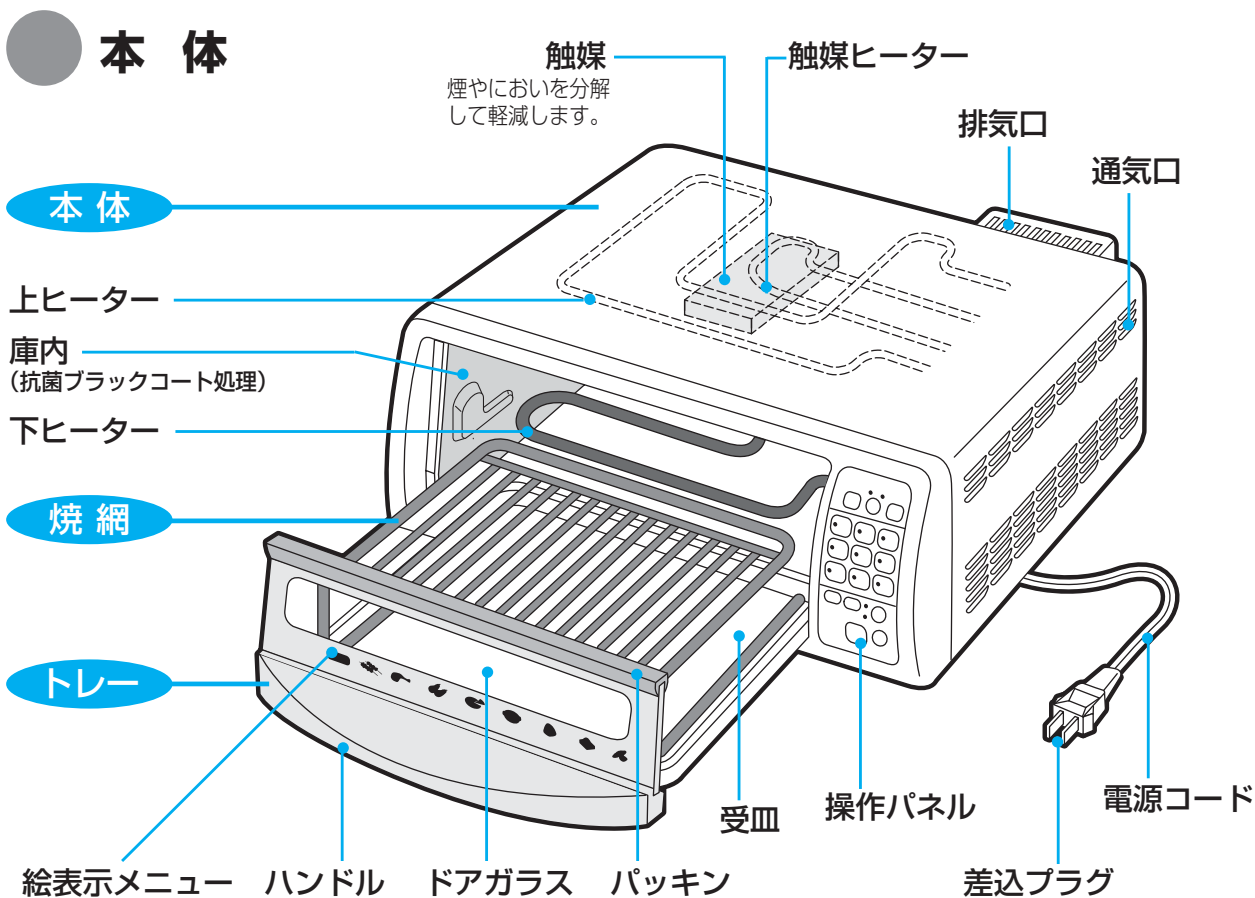
トレー

受皿

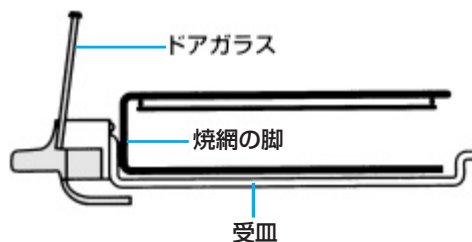
操作パネル

電源コード

絵表示メニュー　ハンドル　ドアガラス　パッキン

差込プラグ

ドアガラスの絵表示メニュー（グルメ調理のメニュー番号を表わしています 15ページ参照）

焼網の取り付けかた

●焼網は、脚をドアガラス側にして受皿にのせる。
（逆にのせると、脚がヒーターに当たってトレーが閉まりません）

焼網について

●魚を焼網にこびり付きにくくするため、表面にフッ素樹脂塗装を施しています。傷を付けないようにていねいに取り扱ってください。お手入れ19ページ参照

お願い

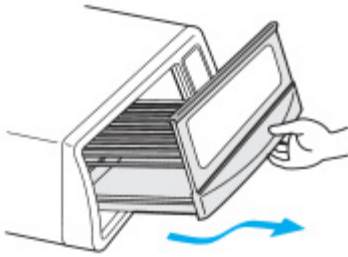
●加熱直後はトレーを落とさないように、取り扱いに注意してください。
熱いのでやけどやけがの恐れがあります。

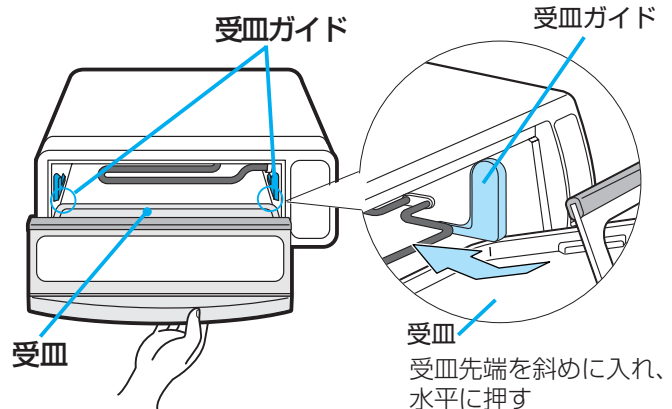
各部のなまえとはたらき

トレー

トレーの外しかた、取り付けかた

■外しかた

ハンドルを持って止まるまで引き出し、斜め上に引き上げる。

■取り付けかた

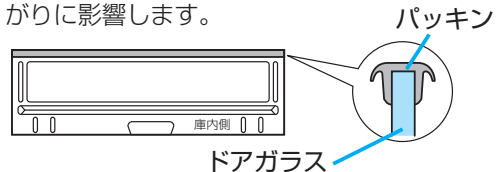
左右の受皿ガイドの下に、斜め上から受皿をはめ込み、ハンドルを持って奥まで押し込む。

ドアガラス・パッキンの外しかた、取り付けかた

■外しかた

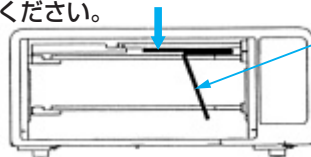
- ドアガラスは、ハンドルを押さえて引き抜く。
- パッキンは端を持って外す。

■取り付けかた

- ドアガラスは、ハンドルに左右をそろえてカチッと音がするまで押し込む。

- パッキンはドアガラスから左右がはみ出さないように、パッキン中央の溝を奥まではめ込む。
  ※パッキンを忘れずに取り付ける。
  取り付けを忘れると煙が前面から出たり、仕上がりに影響します。

お願い

※ご使用前にヒーター保持用ダンボールを必ず外してください

本体内側に手を入れ、ヒーター保持用ダンボールの左端を下に引きながら外してください。

注）通電前に必ずヒーター保持用ダンボールを外してください。
※外さないと通電したとき燃えることがあります。

操作パネル　●メニューキーを押すと、ランプが点灯します。

手動調理

上下焼き（両面焼き）、上火焼き、下火焼きを選び加熱時間を設定します。

ヒーター切換キー

用途に合わせて上下 上 下を選びます。最初は上下（上下ランプ点灯）にセットされています。押すと上下➡上➡下➡上下の順に切り換わります。

タイマーセットキー

加熱時間をセットするとき使います。最大時間は30分です。キーを押すと1分間隔で設定できます。

スタートキー

スタートキーを押すと加熱が始まります。

とりけしキー

間違えて操作したとき、加熱を途中で止めるときに押します。

オート調理

焼き魚キーとグルメキーのメニューをマイコンとセンサーが自動調理します。

グルメキー

キーを押すとドアガラスの絵表示メニュー番号1～8が順次セットできます。

焼き魚キー

それぞれのキーを押すとランプが点灯します。

焼きかげんキー

通常は「標準」になっています。好みに応じて焼きかげんを調節します。
※「強」「弱」はランプが点灯します。「標準」は表示しません。

脱臭キー

庫内のにおいが気になるときに押します。

表示窓のはたらき

ゼロ表示

0 分

差込プラグをコンセントに差し込むと「0」を表示し、1分後に消えます。

メニュー番号表示

1 分

グルメキーを押すと ドアガラスの絵表示メニュー番号を表示します。

オート表示

オート調理のとき、スタートキーを押すと回転表示します。途中から加熱時間を表示します。

加熱時間の表示

10 分

セットした時間やでき上がりまでの残り時間を表示します。

ＣＬ表示

除煙中を示します。

知っておいていただきたいこと

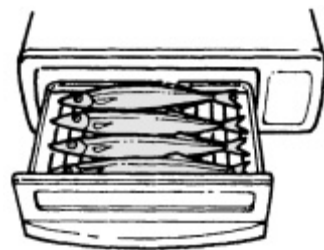
- 初めて使う前に空焼きをしてください。
（焼網をセットしないで脱臭キーを押して、スタートキーを押します。）
※油の焼けるにおいのすることがあります。
- 通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターに付いた脂が燃えて、排気口から煙が出ることがあります。
- 魚の脂などが下ヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙の出ることがあります。
- 脂分の多い魚を焼いているときに、庫内で瞬間的に炎が出ることがあります。
- 焼網にサラダ油を塗っておくと、魚が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。

正しい使いかた オート調理

魚の脂や他の食品のかすが付いた状態のまま調理しますと前の食品のにおいが付くことがありますので、焼網と受皿を清掃してから行ってください。

●差込プラグをコンセントに差し込む

1 食品を入れる

焼網の上に食品をのせてトレーを**確実に閉めます。**
(受皿に水は入れません。)
※トレーが開いていると、煙が出たり、仕上がりに影響します。

2 メニューキーを押す

調理する食品の種類によって[焼き魚]キーまたは[グルメ]メニューを選択します。
[焼き魚]キーは選択したキーのランプが点灯し、[グルメ]キーを押すと表示窓にメニュー番号を表示します。調理したいメニュー番号に合わせます。

●好みに合わせて[焼きかげん]キーを押す

通常は「標準」になっています。押すたびに「強」→「弱」→「標準」→「強」に切り換わり、ランプで表示します。
好みの焼きかげんにセットしてください。
※「標準」はランプが点灯しません

3 [スタート] キーを押す

表示窓にオート表示(0)が表示され、下ヒーター(初めは上ヒーターに通電されません)から加熱が始まります。
途中でメニューに応じて上・下ヒーターの通電が自動的に切り換わります。加熱途中から表示窓に調理の残り時間を表示します。

[焼き魚]キーおよび[グルメ]キーは火加減を調節して調理します。冷凍食品を焼いたときは、パッケージに記載されている調理時間と異なります。
(☞ 10ページ参照)

4 ブザーが鳴り、除煙（CL 表示）します。除煙後に食品を取り出す

食品は焼き上がっていますが、約10秒～1分間除煙を行います。除煙後に取り出すと煙が少なくなります。
※ドアガラスや金属部は熱くなっていますのでやけどをしないよう注意してください。

●使用後は差込プラグを抜く

設定を途中でやり直すときや、加熱を途中で止めるときは [とりけし] キーを押す。

お願い

- ●続けて焼くと初回より焼き色が付きにくくなったり、中まであたたまりにくい場合があります。不足した場合は手動調理で追加焼きをしてください。
- ●受皿に脂がたまったままで焼かないでください。煙が多量に出たり、発火することがあります。
- ●オート表示(0) 中にトレーを開けないでください。上手に焼けません。
- ●途中でトレーを引いて仕上がり具合を見る時は、残り時間が2～3分のときに行ってください。

正しい使いかた

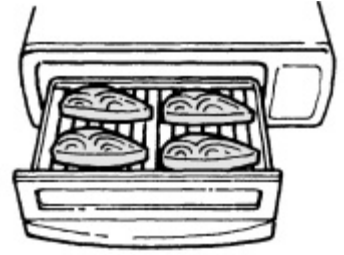
手動調理

魚の脂や他の食品のかすが付いた状態のまま調理しますと前の食品のにおいが付くことがありますので、焼網と受皿を清掃してから行ってください。

調理例と加熱時間の目安（☞10ページ）を参照し、時間をセットして焼きます。

●差込プラグをコンセントに差し込む

1 食品を入れる

焼網の上に食品をのせてトレーを**確実に閉めます。**
(受皿に水は入れません。)
※トレーが開いていると、煙が出たり、仕上がりに影響します。

2 ヒーター切換キーを押す

上下焼き、上火焼きまたは下火焼きを選びます。
※上下焼きは上ヒーターと下ヒーターを交互に切り換えながら両面を焼きます。
※上火焼き、下火焼きは片面づつ焼くときや追加加熱するときに使います。

3 タイマーをセットする

最大設定時間は30分です。

※ ∧ キーは押すたびに1分単位で増え、∨ キーは押すたびに1分づつ減少します。

4 スタート キーを押す

表示窓に分単位で焼き上がりまでの時間を表示します。

5 ブザーが鳴り、除煙（CL 表示）します。除煙後に食品を取り出す

食品は焼き上がっていますが、約1分間除煙を行います。
除煙後に取り出すと煙が少なくなります。
※ドアガラスや金属部は熱くなっていますのでやけどをしないよう注意してください。

●使用後は差込プラグを抜く

設定を途中でやり直すときや、加熱を途中で止めるときは とりけし キーを押す。

●手動調理 上下 焼き（両面焼き）を使う食品は

手動調理 上下 焼きは、主に**焼き魚**を調理します。
高火力ヒーターで上ヒーターと下ヒーターを交互に切り換えながら両面を焼きます。みりん干し等オート調理メニューにない食品を焼く場合に使用します

☞ 加熱時間は10ページを参照してください。

●手動調理 上 火焼きまたは、下 火焼きを使う食品は主にこげやすい食品や、追加加熱の調理に使用します。

高火力ヒーターの連続加熱で食品を焼き上げます。

☞ 加熱時間は10ページを参照してください。

調理例と加熱時間の目安

オート調理の 焼き魚 ・ グルメ キー、手動調理の 上下 焼き・ 上 火焼きを上手に使っておいしく調理してください。

メニューキー	調理モード（メニュー番号）	調理例（代表例）	数	目安時間	大きさ
焼き魚オート	丸焼き	さんまの塩焼き	1尾	11～13分	1尾約150g 約28cm
			4尾	14～17分	
		あじの塩焼き	1尾	12～14分	1尾約180g 約23cm
			4尾	15～17分	
	切り身	鮭の塩焼き	4切れ	10～12分	1切れ約60g
	ひもの	あじの開き	1枚	9～11分	1枚約160g
	つけ焼き	ぶりの漬け焼き	4切れ	9～15分	1切れ約100g
		さわらの西京漬け	3切れ	9～15分	1切れ約100g
	いか焼き	いかしょうゆ漬け	1はい	9～12分	1はい約150g
	エビ	エビの塩焼き	1～6尾	8～15分	1尾約80g
	ホタテ	貝付きホタテ	1～2個	10～14分	1個約100g
	ホイル焼き	鮭のホイル焼き	1～2個	15～19分	1個約150g
		ホタテのホイル焼き	1～2個		1個約130g
グルメオート	グルメ「1」	焼きとり	2～8本	9～15分	1本約50g
	グルメ「2」	とりもも	1切れ	22～26分	1切れ約250g
		手羽	6本	22～26分	1本約60g
	グルメ「3」	焼きなす	2～4個	14～18分	1枚約70g
	グルメ「4」	冷凍ピザ	1枚	12～15分	1枚約18cm
	グルメ「5」	冷凍グラタン	2皿	20～23分	1皿約240g
	グルメ「6」	冷凍焼きおにぎり	2～8個	16～22分	1個約50g
	グルメ「7」	もち	2～8個	8～11分	1個約50g
	グルメ「8」	焼きいも	1～2本	36～45分	太さ5cm以下
手動調理	上下 焼き	さんまの塩焼き	1尾	13～17分	1尾約150g 約28cm
			4尾	17～21分	
		鮭の塩焼き	4切れ	11～14分	1切れ約60g
		あじの開き	1切れ	10～13分	1枚約160g
		さばのみりん干し	1切れ	8～11分	1切れ約150g
		さんまのみりん干し	3切れ	5～8分	1切れ約60g

●こげめのつき具合は食品の種類、大きさや保存状態で違います。様子を見ながら焼き上げてください。
●オート調理で焼き色が足りないときは、足りない面を上にして、手動調理 上 火 焼きで、焼き色を見ながらお好みの色になるまで焼いてください。

●複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚みをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼きすぎになります。

脂の多い食品を焼くときは

脂が燃えやすいため次のようにしてください。

●受皿にコップ半分（約100ml）の水を入れると発煙が少なく、発火しにくくなります。
●トレーは確実に閉めてください。
●受皿に脂がたまったまま、使わないでください。

●受皿に水以外のもの（例えばアルミホイル・クッキングペーパー・グリル石など）を入れて、使用しないでください。（脂が過熱され、燃えることがあります。）

焼き魚調理のポイント

冷凍してある魚は

よく解凍してから焼いてください。
魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になります。

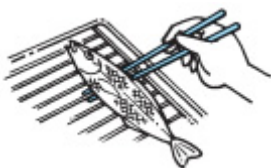
厚みのある魚は

表面がこげやすいので厚さは4cm以下にしてください。

皮の付いた魚は

皮の付いている部分に切り目を入れると火の通りが良くなり、皮のはじけがふせげます。

焼網にこびりついたときは

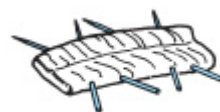
魚の種類によっては、焼網にこびりつくことがあります。箸を網目にそわせて魚を下から押し上げるようにしてから取り出すと、こびりつきが少なくなります。

加熱すると反るものは

ヒーターにつくと発火します。いかなどは全体に切り目を入れ、大きいものは切り分けるか、竹串を通してから焼きます。

●切り目の入れかた

いかなどは切り目を入れ、大きなものは切り分けます。

●串の刺しかた

あなごなどは竹串を通します。

●尾、ひれの付いた姿焼きは

尾やひれに多めに塩をふり、アルミホイルを巻くとこげすぎが防げます。

●金串や竹串を使って焼いたときは

焼き上がったら熱いうちに串を回しておき、やや冷めてから抜くと形くずれしません。

●[焼きかげん] キーでこげめを調節

オート調理でこげめを濃くしたいときは [強] に、薄くしたいときは [弱] に調節します。
（手動調理で焼きかげん調節はできません。）

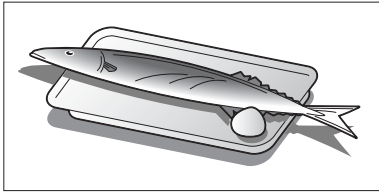
●「つけ焼き」をするときは

たれをきってから焼網にのせて焼いてください。
（塩分などにより下ヒーターの寿命を縮めます。）
焼いた後たれをぬると、きれいなつやがでます。

●小さめのみりん干しや少量の魚を焼くときは

オート調理では上手に焼けないことがあります。
手動調理の [上] 火焼きを使い、様子を見ながら加熱してください。
皮側を下にして焼くと上手に焼けます。

焼き魚キーの使いかた

丸焼き

さんまの塩焼き 加熱時間の目安　4尾で14～17分

材料：さんま（1尾約150ｇ 約28㎝のもの）……………………… 1～4尾

作りかた
さんまはサッと洗って水気をふきとり、全体に軽く塩をふり、そのまま約10分おき、水気をふきとります。焼網の上にのせ、丸焼きキーを押して焼きます。

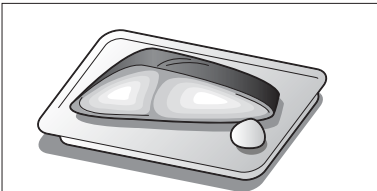
魚の丸焼きのコツとポイント

●生魚（さんまやあじなど）は
焼き色がつきにくいので、焼く10～20分前に塩をふっておきます。

●焼きが足りなかったときは
手動調理 上下 焼き(両面焼き)で様子を見ながら、さらに焼きます。

●焼き色が足りなかったときは
オート調理で焼き色が足りないときは、足りない面を上にして、手動調理 上火 焼きで、焼き色を見ながら、お好みの色になるまで焼いてください。

●排気口やドアガラスの周辺から煙が出ることがあります

切り身

鮭の塩焼き 加熱時間の目安　4切れで10～12分

材料：塩鮭の切り身(1切れ60～100ｇのもの) ……………………… 1～4切れ

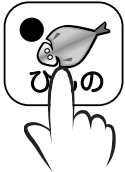
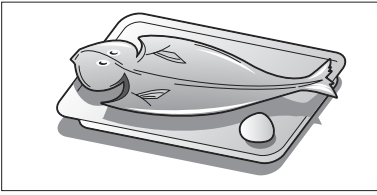
作りかた
塩鮭を焼網の上にのせ 、 切り身キーを押し て焼きます。
●焼きが足りなかったときは手動調理 上火 焼きで様子を見ながら、さらに焼きます。

脱臭キーの使いかた（魚のにおいが気になるとき使います。）

1. トレー、焼網を洗い、焼網は入れないで、トレーをセットします。
2. 脱臭 キーを押します。(ランプが点灯します)
3. スタート キーを押します。（約8分で終了します。）

■庫内の脂汚れを取り、においを軽減することができます。
※焼網を入れたまま脱臭すると焼網の塗装を傷めます。

⚠注意 **脱臭の動作中や終了後しばらくは、トレーや本体に触れない。**
（やけどの原因）

ひもの

あじの開き

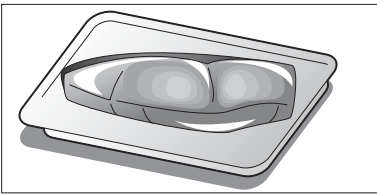
加熱時間の目安　1枚で9～11分

材料：あじの開き（1枚約160ｇのもの）…………………………………… 1～2枚

作りかた

あじの皮を下にして焼網の上にのせ、ひもの キーを押して焼きます。

●焼きが足りなかったときは手動調理 上 火焼きで様子を見ながら、さらに焼きます。

つけ焼き

つけ焼き

加熱時間の目安　1枚で9～15分

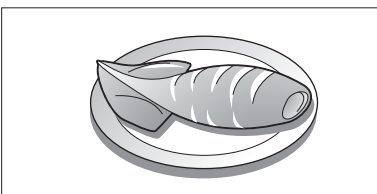
材料：ぶりまたはまぐろ、さわら（1枚約100ｇのもの）………… 1～4切れ

作りかた

ぶり、まぐろ、さわらはたれ（しょうゆ、みりん、各大さじ4)に30分ほどつけてから焼網の上にのせて つけ焼き キーを押して焼きます。

●焼きが足りなかったときは

手動調理 上 火 焼きで様子を見ながら、さらに焼きます。

いか焼き

いか焼き

加熱時間の目安　1はいで9～12分

材料：いか（1はい約150ｇ もの）………………………………………… 1～2はい

作りかた

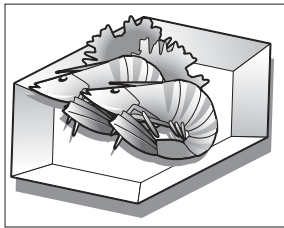
いかの内蔵を取り、切れ目を裏側に入れ、しょうゆ、みりん、酒を各大さじ1を合わせたたれに約30分ほどつけ、よくたれを切ってから裏側(切れ目を入れた面)を上にして焼網の上にのせ、いか焼き キーで焼きます。

●耳や上側がこげすぎるときは途中でアルミホイルをかぶせます。

●身をやわらかめに仕上げたいときは 焼きかげん 弱 にして焼いてください。

●焼きが足りなかったときは手動調理 上下 焼きで様子を見ながら、さらに焼きます。

焼き魚キーの使いかた

エビ

エビ

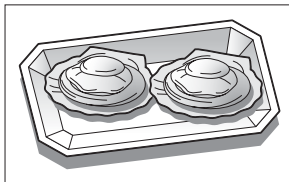
加熱時間の目安　6尾で8〜15分

材料：ブラックタイガー（頭付き又は頭なし）………………………… 1〜6尾

作りかた

ブラックタイガーに塩を少し多めにふり、焼網にのせ 、エビキーを押し て焼きます。

- 焼きが足りなかったときは手動調理上火 焼き又は 上下 焼きで様子を見ながら、さらに焼きます。
- 尾のこげが気になるときはアルミホイルで巻いてから焼くときれいに仕上がります。
- 無頭えびのときは焼きかげん弱 で、焼いてください。小さくてのらないときは2〜3尾を串に刺して焼いてください。

ホタテ

ホタテ

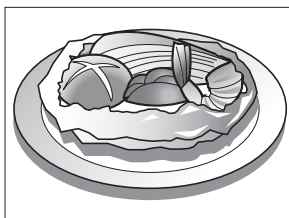
加熱時間の目安　2個で10〜14分

材料：殻付きホタテ ……………………………………………………… 1〜2個

作りかた

殻をよく洗い水をきりナイフなどを殻にそわせて入れ、上側の殻をはずし身を薄い塩水で洗い水気をきり、しょうゆ小さじ1、酒小さじ1を入れ、焼網にのせ、ホタテ キーを押して焼きます。

- 加熱中殻がはじけることがあります。
- 焼きが足りなかったときは手動調理上火 焼き又は 上下 焼きで様子を見ながら、さらに焼きます。

ホイル焼き

鮭のホイル焼き

加熱時間の目安　15〜19分

材料（1個分）：

生鮭1切れ（1切れ・約100gのもの）
大正エビ1尾（尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る）
玉ねぎ薄切り少々、バター約5g、塩・こしょう各少々

ホタテときのこのホイル焼き

加熱時間の目安　15〜19分

材料（1個分）：

ホタテ貝2個、生しいたけ1枚、しめじ（小房に分ける）1/4 パック、
大正エビ1尾(尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る）
えのきだけ（小房に分ける）1/4袋、バター約10g、塩·こしょう各少々

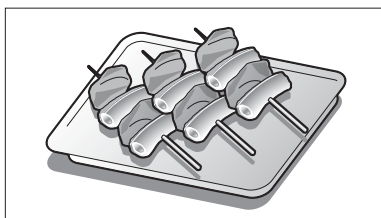
作りかた

アルミホイルに薄くバター（分量外）をぬり、鮭または、ホタテ貝に軽く塩・こしょうをし、アルミホイルに置き、他の材料も入れた後に塩・こしょうしてレモン汁をふり、バターを散らしてアルミホイルの口を閉じた後焼網にのせ、ホイル焼きキーを押して焼きます。

- 焼きが足りなかったときは手動調理上下 焼きで様子を見ながら、さらに焼きます。

グルメキーの使いかた（電子レンジ専用品は焼かないでください。）

1 焼きとり

分

1回押し

焼きとり

加熱時間の目安　9〜15分

材料：焼きとり（市販品および手作りで1本約50ｇのもの）　2〜8本

作りかた

焼きとりを焼網の上にのせ、グルメキーを1回押し1 焼きとりで焼きます。

焼きとりのコツとポイント

●たれつきの焼きとりは

たれにつけ込み、ときどき返しながら30分〜1時間おき、たれをよくきってから焼いてください。発煙を少なくできます。

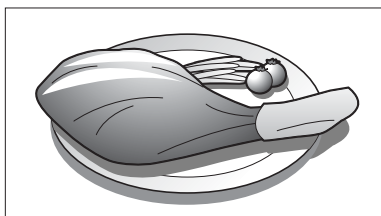
●塩焼きの焼きとりは

全体に軽く塩をふって1焼きとりで焼きます。

●焼きが足りなかったときは

手動調理 上火焼きで様子を見ながら、さらに焼きます。

2 とりもも

分

2回押し

とりもも

加熱時間の目安　16〜22分

材料：鶏もも肉（骨付きまたは骨なしで1切れ約250ｇのもの）‥‥‥‥‥ 1本

作りかた

鶏もも肉全体に塩・こしょうをふって皮側を下にして焼網の上にのせ、グルメキーを2回押して2とりももで焼きます。

●鶏もも肉は、皮に竹串などで刺して穴をあけ、身の厚い部分に切り込みを入れ、全体に塩、こしょうをふり、皮を下側にして焼網の上にのせ、グルメキーを2回押し2 とりももで焼きます。

●骨付き鶏もも肉は、皮全体に竹串などで刺して穴をあけ、骨にそって切り目を入れ全体に塩、こしょうをふり皮を下にして同様に焼きます。

とりもものコツとポイント

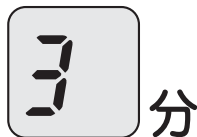
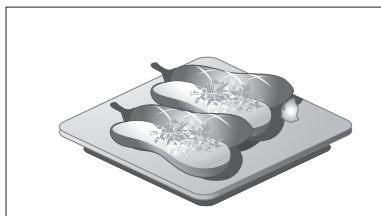
●骨付きの小さいものは

手羽肉(手羽さき、手羽なか、手羽もと)で1本が約50gぐらいのものはこげやすいので焼きかげん弱で焼いてください。

●焼きが足りなかったときは

手動調理 上火焼き又は上下焼きで様子を見ながら、さらに焼きます。

グルメキーの使いかた（電子レンジ専用品は焼かないでください。）

３焼きなす

3回押し

焼きなす

加熱時間の目安　4個で14～18分

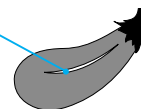
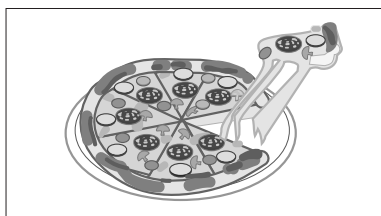
材料：なす（1個約70ｇのもの）……………………………… 2～4個

作りかた

なすは切り目を入れてから焼網の上にのせ、グルメキーを3回押し３焼きなすで焼きます。焼きあがったら皮をむきます。

焼きなすのコツとポイント

切り目

- **必ず切り目を入れて焼きます。**
  皮の破裂を防ぎます。
- **種類や大きさにより仕上がりが異なります。**
  焼きかげんで調節します。
- **焼きが足りなかったときは**
  手動調理 上火焼きまたは 上下焼きで様子を見ながら、さらに焼きます。

４冷凍ピザ

4回押し

冷凍ピザ

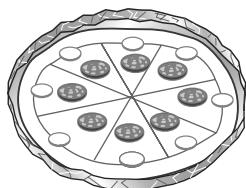
約220g(直径約18cm)
加熱時間の目安　12～15分

材料：冷凍ピザ（市販のもの）…………………………直径15～18ｃｍ

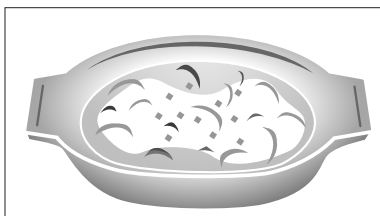
作りかた

市販の冷凍ピザは包装をはずし、アルミホイルを敷いて焼網の上にのせ、グルメキーを4回押し４冷凍ピザ で焼きます。

冷凍ピザのコツとポイント

- **チーズのたれを防ぐためにアルミホイルを敷きます。**
  ピザの形に合わせてひとまわり大きく切り、ピザのまわりにそわせて折り曲げます。
- **焼き色はお好みに合わせて焼きかげんキーで調節してください。**
  焼き色はメーカー､生地の厚さ､トッピングの種類､保存状態によって変わります。
- **焼きが足りなかったときは**
  手動調理 上火焼きで様子を見ながら、さらに焼きます。

アルミホイルの敷きかた
（ピザのまわりにそわせて折り曲げる）

- **手作りピザは焼きかげん 強で**
  市販のピザクラスト(直径18ｃｍのピザ台)にピザソース(大さじ2)をぬり､玉ねぎのスライス(約30ｇ)を散らし､ベーコン(たんざく切り・1枚分)ピーマン輪切り(約1/2個)など好みのものをのせ、軽く塩、こしょうをして全体にピザ用チーズ(約40ｇ)を散らし焼きかげん 強で焼きます。

5 冷凍グラタン

5回押し

冷凍グラタン

加熱時間の目安　2皿で20～23分

材料：冷凍グラタン（市販の1皿約240ｇのもの）…………………… 1～2皿

作りかた

市販の冷凍グラタンを冷凍のまま焼網の上にのせ、グルメキーを5回押し 5 冷凍グラタン で焼きます。

冷凍グラタンのコツとポイント

●容器は

冷凍品に使われているアルミケース皿のまま焼きます。

●焼きかげんは

焼き色を濃いめにしたいときは 焼きかげん 強 に、薄めにしたいときは 焼きかげん 弱 にします。

●焼きが足りなかったときは

手動調理 上下 焼きで様子を見ながら、さらに焼きます。

●手作りグラタンは

オート調理では上手に仕上がりません。手動調理 上下 焼きで様子を見ながら焼きます。

6 冷凍焼きおにぎり

6回押し

冷凍焼きおにぎり

加熱時間の目安　16～22分

材料：冷凍焼きおにぎり(市販の1個約50～80ｇのもの) ………… 2～8個

作りかた

市販の冷凍焼きおにぎりは包装をはずし冷凍のまま焼網の上にのせ、グルメキーを6回押し 6 冷凍焼きおにぎり で焼きます。

焼きおにぎりのコツとポイント

●焼きが足りなかったときは

手動調理 上 火焼きで 4～5分様子を見ながら、さらに焼きます。

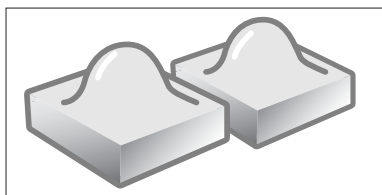
●厚みのある大きいおにぎりは

手動調理 上下 焼きで様子を見ながら、さらに焼きます。

●手作りおにぎりは

オート調理では上手に仕上がりません。手動調理 上下 焼きで白焼きし、たれをつけて、さらに 上下 焼きで様子を見ながら焼きます。

グルメキーの使いかた

7もち

7回押し

もち

加熱時間の目安　8～11分

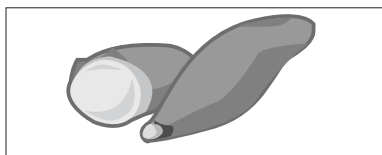
材料：もち（市販のパックされた切りもち1個約50ｇ厚さ約1.7ｃｍ）
………………………………………………………… 2～8個

作りかた

パックから取り出した切りもちを、そのまま焼網の上にのせ、［グルメ］キーを7回押し［7もち］で焼きます。

もちのコツとポイント

- **●もちは間隔をあけて並べ、静かにトレーを閉めます。**
- **●もちは厚みや水分の違いで膨らみ方が異なりますので様子を見ながら焼きます。**
- **●焼きが足りなかったときは**
  手動調理［上］火焼きで1～3分様子を見ながら、さらに焼きます。
- **●冷蔵品・冷凍品、やわらかいもちはオートでは上手に焼けません。**

8焼きいも

8回押し

焼きいも

加熱時間の目安　36～45分

材料：さつまいも（1本200～250ｇで太さ5ｃｍ以下のもの）‥ 1～2本

作りかた

さつまいもは表面に切り目を入れて焼網の上にのせ、［グルメ］キーを8回押し［8焼きいも］で焼きます。必ず切り目を入れてください。破裂することがあります。

焼きいものコツとポイント

- **●アルミホイルで包まないで焼きます。**
- **●焼きが足りなかったときは**
  手動調理［上下］焼きで 4～5分様子を見ながら、さらに焼きます。
- **●必ず皮に切り目を入れてください。**
  破裂を防ぎます。

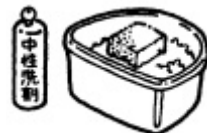
さつまいもに含まれるβアミラーゼという酵素を十分働かせて、甘みを出すためにヒーターの加熱を調節してゆっくりおいしく焼き上げます。

お手入れ　すぐにこまめにがポイントです。

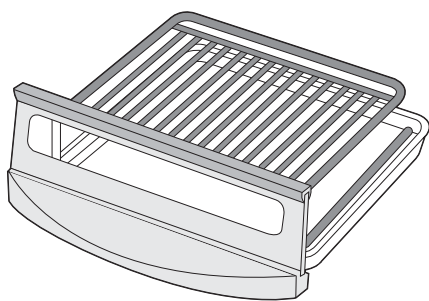
お手入れをするとき

●差込プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

●ご使用のたびにお手入れします。
汚れたまま使うとこびり付きや発煙の原因になります。

●台所用中性洗剤とスポンジで

※ベンジン・シンナー・磨き粉・たわしは使わないでください。（表面を傷つけます。）

トレー・焼網

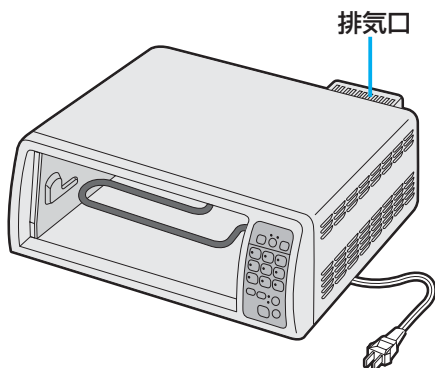
冷めてから外し、スポンジで洗う。

ドアガラス・パッキン

トレーから外し、スポンジで洗う。
※表面（ガラス）を傷付けないでください。
（割れる原因となります。）
※ご使用のたびにお手入れすると、汚れがこびり付きにくくきれいに使えます。

受皿・焼網

洗ったあとは、水切りして乾かす。
ぬれたまま本体にセットすると、本体がさびる原因になります。

本体・庫内

絞ったふきんでふく。
※庫内の底面にたまった脂は、定期的にふいてください。

排気口

ほこりがたまってきたらふき取る。
ほこりが付いたままで使うと、故障の原因になります。また、ほこりが燃える恐れがあり、危険です。

庫内のにおいを軽減し、触媒の効果を保つために

焼網をセットしないで、脱臭キー で空焼きしてください。（トレーは必ずセットしてください。）（☞12ページ参照）

焼網のフッ素樹脂塗装を傷めないでください。

●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。フッ素樹脂塗装に傷が付いたりはがれたりすることがあります。

●ご使用のたびにお手入れしてください。汚れがこびり付くと、食品が取りにくくなることがあります。

※フッ素樹脂塗装がはがれた場合、こびり付きに影響が出ますが調理上差し支えありません。サラダ油を塗ってお使いください。

「故障かな？」と思ったら

修理などを依頼される前に取扱説明書をよくお読みの上、次の点をお調べください。

こんなとき	調べるところ
キーを押しても作動しない	●差込プラグが抜けていませんか。
ヒーターが赤くならない	●ヒーターの通電を秒単位でメニューに合わせてON・OFF調節しているため通電中でもわずかしか赤くなりません。（故障ではありません。）
初めのころ、食品の上面にこげめがつかない。	●オート調理は初めに下ヒーターで食品の下面から焼き、次に上ヒーターで上面を焼くためです。（故障ではありません。）
オートキーでうまく焼けない	●トレーが開いていませんか ●加熱途中でトレーを引き出していませんか ●選択キーがちがっていませんか
調理中、瞬間的に庫内で炎が出たり排気口から煙が出る	●食品のたれや脂が下ヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがありますが異常ではありません。 ●脂の多いものを焼くと脂から発生するガスが燃えることがあります。 ☞ 10ページ参照
調理中、排気口やドアガラスの周囲から煙が出る	●通電してしばらくの間、ヒーターに付いた脂が燃えたり、脂の多い食材を調理した時に煙が出ることがあります。
調理中「ブーン」と音がする	●庫内の煙を排出させるファンの音で、異常ではありません。
調理中「ポコッ」と音がする	●ヒーターの熱により、膨張音や金属のきしみ音がすることがあります。
オート調理中にファンが止まる	●ファンを制御しているためです。故障ではありません。
調理中「カチカチ」と音がする	●ヒーターの発熱を制御するためです。故障ではありません。
H1、H2の表示が出る	●差込プラグを抜いて、差し込みなおしてください。

正常にならない場合は差込プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理を依頼してください。

部品の購入について

日立の家電品取扱店にお申し込みください。　（価格は2005年9月現在）

部品名	部品番号	希望小売価格
パッキン	HGR-B1-013	￥　315（税込）
ドアガラス組	HGR-B1-014	￥1,365（税込）
受皿組	HGR-B1-015	￥2,310（税込）
焼網（消耗部品）	HGR-B1-016	￥1,470（税込）

仕　様

型　式	HGR-B1
定　格	交流100V　1300W　50ー60Hz 共用
オート調理	焼き魚メニュー、グルメメニュー
手動調理（タイマー）	上下、上火、下火（最大設定時間30分）
外形寸法	幅 45cm × 奥行 35.5cm× 高さ 19.3cm
焼網寸法	たて20cm、よこ29cm
質量（重量）	約6.4kg
コードの長さ	1.2m

保証とアフターサービス(必ずお読みください)

■保証書（裏表紙についています。）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

● 保証期間はお買い上げの日から１年です。

■補修用性能部品の保有期間

グルメロースターの補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年です。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または、ご相談窓口 （22ページ）にお問い合わせください。

■修理を依頼されるときは　持込修理

20ページに従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、必ず差込プラグを抜いてから、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は

修理に際しましては、保証書をご提示ください。保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代です。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

ご相談窓口（家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示）

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は	商品情報やお取り扱いについてのご相談は
TEL　0120−3121−68 FAX　0120−3121−87 （受付時間）365日／9:00〜19:00	TEL　0120−8802−28 FAX　03−3260−9739 （受付時間）9:00〜17:30／携帯電話、PHSからもご利用できます。土曜・日曜・祝日と年末年始・夏季休暇など弊社の休日は休ませていただきます

- お客様が弊社にお電話でご連絡いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録（録音など）させていただくことがあります。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 出張修理のご依頼をいただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

愛情点検

長年ご使用のグルメロースターの点検を！

●グルメロースターの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後5年です。

ご使用の際このようなことはありませんか。		お願い	
	●差込プラグや電源コードが異常に熱くなる。 ●電源コードに傷がついていたり、触れると通電したりしなかったりする。 ●その他の異常や故障がある。		故障や事故防止のため、コンセントから差込プラグを抜いて販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

家庭用グルメロースター保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させて頂く場合がございますので、ご了承ください。

形名	HGR-B1	※お買い上げ日	保証期間
		平成　年　月　日	本体：1年
※お客様	ご住所 ご芳名	〒　- 様	
※販売店	住所 店名	〒　- TEL	

※印欄に記入のない場合は無効となりますので必ずご確認ください。

〈無料修理規定〉

1. 取扱説明書、本体ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
   （イ）無料修理をご依頼になる場合には、お買い上げの販売店に商品と本書をご持参ご提示いただきお申しつけください。
   （ロ）お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、ご相談窓口（☞22ページ）にご相談ください。
2. ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げの販売店またはご相談窓口（☞22ページ）にご連絡ください。
3. ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、ご相談窓口（☞22ページ）へご連絡ください。
4. 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
   （イ）使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
   （ロ）お買い上げ後の輸送、落下などによる故障及び損傷
   （ハ）火災、地震、水害、落雷、その他天災地変、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷
   （ニ）車輛、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
   （ホ）一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障及び損傷
   （ヘ）本書のご提示がない場合
   （ト）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

- この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはご相談窓口（☞22ページ）にお問合わせください。
- 保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」（☞21ページ）をご覧ください。
- This warranty is valid only in Japan.

修理メモ

株式会社 日立リビングサプライ

〒162-0814 東京都新宿区新小川町6-29（アクロポリス東京）
TEL. 03(3260)9611
FAX.03(3260)9739

2005.10SA